

MOKINIŲ IR DARBUOTOJŲ MAITINIMO PASLAUGOS TEIKIMO TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

1. Maitinimo paslaugos bus teikiamos Raseinių r. Ariogalos gimnazijai (toliau – Gimnazija, Perkančioji organizacija), Vytauto g. 94, Ariogala. Gimnazijoje mokosi dviejų amžiaus grupių vaikai: 6-10 amžiaus ir 11 metų ir vyresni. Bendras mokinių skaičius – 534; bendras darbuotojų skaičius – 72.

2. Tiekėjas, laimėjęs konkursą, įsipareigoja kokybiškai tiekti gimnazijos mokiniams ir darbuotojams nemokamo ir mokamo maitinimo paslaugas nuo 2019 m. rugsėjo 1 d.

3. Maitinimas organizuojamas, valgiaraščiai sudaromi ir derinami vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. birželio 27 d. įsakymu Nr. V-740 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“ pakeitimo“, Raseinių rajono savivaldybės tarybos 2019 m. kovo 21 d. sprendimu Nr TS-93 „Dėl mokinių maitinimo organizavimo Raseinių rajono savivaldybės ir nevalstybinėse mokyklose tvarkos aprašo patvirtinimo“.

3.1. valgiaraščiai sudaromi ne mažiau kaip 15 dienų laikotarpiui;

3.2. valgiaraščiuose prie kiekvieno patiekalo turi būti nurodytas jo kiekis (g) bei energetinė vertė (kcal). Valgiaraščiuose nurodytų patiekalų receptūros ir gamybos technologiniuose aprašymuose turi būti nurodyti naudojami maisto produktai, jų sudėtis, bruto ir neto kiekiai (g), gamybos būdas (virimas vandenyje ar garuose, kepimas ir pan.). Įvertinant patiekalų energetinę vertę, remiamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999 m. lapkričio mėn. 25 d. įsakymo Nr.510 „Dėl Rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ (*Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2016 m. birželio 23 d. įsakymo Nr. V- 836 redakcija*) reikalavimais;

3.3. maitinimo valgiaraščiai sudaromi savarankiškai maitinimo paslaugos teikėjo, vadovaujantis Techninės specifikacijos reikalavimais, Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reglamentuojančiais mokinių maitinimą ir higienos standartuose nustatytus bendrus reikalavimus/ rekomendacijas mokinių maitinimui; paslaugos teikėjas privalės atsižvelgti į gydytojo raštiškas rekomendacijas (pritaikyto maitinimo), jeigu tokių būtų.

3.4. paslaugos teikėjas, paruoštus valgiaraščius pateikia teritorinei maisto ir veterinarijos tarnybai įvertinimui. Kiekvienas suderintų valgiaraščių lapas turi būti pažymėtas teritorinės maisto ir veterinarijos tarnybos žyma ir gautas įvertinimo dokumentas.

4. Racionas gaminamas iš šviežių ir kokybiškų produktų, atitinkančių Lietuvos Respublikos galiojančius standartus ir techninių sąlygų (technologinių kortelių/kalkuliacijų) reikalavimus. Patiekalų kokybė, maistinė ir energetinė vertė turi atitikti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1999-11-25 įsakymu Nr. 510 „Dėl rekomenduojamų paros maistinių medžiagų ir energijos normų tvirtinimo“ patvirtintus dydžius. Tiekėjas užtikrina, kad maisto ruošimo procese, nebus naudojami vaikų maitinimui mokyklose draudžiamos tiekti šios maisto produktų grupės: bulvių, kukurūzų ar kitokie traškučiai, kiti riebaluose virti, skrudinti ar spraginti gaminiai; saldainiai; šokoladas ir šokolado gaminiai; valgomieji ledai; pieno produktai ir konditerijos gaminiai su glajumi, glaistu, šokoladu ar kremu; kramtomoji guma; gazuoti gėrimai; energiniai gėrimai; nealkoholinis alus, sidras ir vynas; gėrimai ir maisto produktai, pagaminti iš (arba sudėtyje yra) kavamedžio pupelių kavos ar jų ekstrakto; cikorijos, gilių ar grūdų gėrimai (kavos pakaitalai); kisieliai; sultinių, padažų koncentratai; padažai su spirgučiais; šaltai, karštai, mažai rūkyti mėsos gaminiai ir mėsos gaminiai, kurių gamyboje buvo